

擬議食物中殘餘除害劑的 食物分類

2011年6月22日

食物分類技術工作小組 (1)

✿ 兩次會議：2011年4月20日及5月17日

✿ 職權範圍：

- ✦ 就最高殘餘限量名單於各類食品中的應用提供技術意見；
- ✦ 就識別亞洲及香港飲食中的獨特食物及根據食品法典委員會食物分類法將這些食物分類提供意見；及
- ✦ 有需要時，制定相關的業界指引。

食物分類技術工作小組 (2)

✿ 討論事項：

- ✿ 香港食物中殘餘除害劑建議規管方案所採用的食品法典委員會的食物分類系統
 - 提出食物分類的獨特個案
 - 識別食品法典委員會未曾列出的香港食物
- ✿ 擬議食物分類指引

香港食物中殘餘除害劑建議規管方案 所採用的食品法典委員會 食物分類系統

水果 – 特點

- ✿ 金橘 (Kumquat) 屬於“各類熱帶和亞熱帶水果 – 皮可食用”
- ✿ 瓜果類水果例如蜜瓜、西瓜、哈密瓜等屬於蔬菜
 - ✿ “瓜菜類蔬菜 – 胡蘆科植物”
- ✿ 柿子的分類視乎它的品種 – 皮可食用/不可食物
 - ✿ “各類熱帶和亞熱帶水果 – 皮可食用”
 - ✿ “各類熱帶和亞熱帶水果 – 皮不可食用”
- ✿ 椰子
 - ✿ 屬於“木本堅果”組別
- ✿ 燈籠果 (Ground cherries)
 - ✿ 屬於“果菜類蔬菜 – 胡蘆科植物除外”組別

蔬菜－特點 (1)

✿ 瓜果類水果例如蜜瓜、西瓜、哈密瓜等
屬於蔬菜

✦ “瓜菜類蔬菜－胡蘆科植物”

✿ 燈籠果 (Ground cherries)

✦ 屬於“果菜類蔬菜－胡蘆科植物除外”組別”

蔬菜－特點 (2)

- ✿ “新鮮” 豆 (beans) / 豌豆 (peas)
 - ✦ 豆莢類蔬菜
- ✿ “乾” 豆 (beans) / 豌豆 (peas)
 - ✦ 豆類
- ✿ 長豇豆/豆角 (Yard-long bean)
 - ✦ 屬於“豌豆 (peas)” 細分組別
- ✿ 細香蔥 (Chives)
 - ✦ 香港一般作蔬菜食用
 - ✦ 視為“球莖類蔬菜 (Bulb vegetables) (VA)”，而不是“草本植物” (Herbs) (HH)”

蔬菜－特點 (3)

✿ 大白菜

✦ 津菜；王(旺)菜；黃芽白；紹菜；娃娃菜

✿ 白菜

✦ 江門白；鶴藪白；馬尾白；白菜仔；江門仔；馬尾仔；黃葉白菜；黑葉白葉

蔬菜－特點 (4)

- ✿ 芥蘭/芥藍 (Chinese Kale) (*Brassica oleracea* L., var. *alboglabra* (L.H. Bailey) Musil)
 - ✦ 與 “Broccoli, Chinese” (VB 0401) 等同
 - ✦ 屬於 “甘藍類蔬菜、葉球甘藍、花莖甘藍 (*Brassica* (cole or cabbage) vegetables, Head cabbages, Flowerhead brassicas) (VB 0040)” 組別；及
 - “花莖甘藍 (VB 0042)” 細分組別

本地關注的食物

- ✿ 蘆薈
- ✿ 花旗參
- ✿ 紅棗乾
- ✿ 龍眼乾
- ✿ 食用花卉
 - ✿ 菊花
 - ✿ 金銀花
 - ✿ 雞蛋花
 - ✿ 玫瑰花
- ✿ 槐米
- ✿ 白果

- ✿ 山楂
- ✿ 蜜糖
- ✿ 羅漢果
- ✿ 荷葉
- ✿ 桑葉
- ✿ 白茅根
- ✿ 海草
- ✿ 芽菜
- ✿ 其他傳統中國草本植物

受到中醫藥條例 (第549章) 所規管

✿ 乾品或炮製品。例：

✿ 夏枯草

✿ 雞骨草

✿ 燈心草

✿ 川貝母

✿ 平貝母

乾燥、脫水、濃縮或合成食物

- ✿ 有關的限量標準在根據稀釋或調製後的食物質量作適當調整後，可應用於任何乾燥、脫水或濃縮的食物形態；
- ✿ 除乾燥、脫水或濃縮的食物形態外，限量標準適用於初級食品及其加工品；
- ✿ 任何合成食物可含有任何殘餘除害劑，但有關殘餘除害劑在合成食物中的比例，必須不超過按照其使用的分量，在個別相關食物所准許的限量標準。

擬議食物分類指引

內容

✿ 根據食品法典委員會食物分類

✿ 各食物組別的食物分類

- 表格形式
- 食品法典委員會編號
- 通用名稱和學名

✿ 讀者注意事項

✿ 盡量包含本地關注的食物

食物分類

食物組別	細分組別	食品		
		食品法典委員會 編號	通用名稱	學名
1	A		A1	
			A2	
			A3	
	B		B1	
			B2	
			X	
			Y	
			Z	

就特定食物類別讀者需注意的事項

✿ 知會讀者食物分類的獨特個案

柑橘類水果 - 例子

意見和建議

✿ 電郵：rc@fehd.gov.hk

✿ 傳真：2893 3547

多謝